

FERMOPLUS® Fragrance

Nutriment pour levure de bière contenant des acides aminés naturels spécifiques pour renforcer les notes aromatiques florales dans la bière.

PROPRIÉTÉS DES PRODUITS

COMPOSITION : Ecorces de levure, autolysats de levure, acide ascorbique.

FERMOPLUS® Fragrance est un nutriment pour levures qui contient des acides aminés d'origine naturelle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ASPECT:	Powder
COLOUR:	Light Brown
DENSITÉ:	0.45-0.55 g/ml

Pour des spécifications supplémentaires, veuillez vous référer à la contacter le service de contrôle de la qualité du groupe AEB.

AVANTAGES DE L'UTILISATION

- FERMOPLUS® Fragrance renforce les arômes de flore dans la bière, évoquant la fleur d'oranger et la fleur de sureau parfumée, avec de légères touches de menthe fraîche.
- FERMOPLUS® Fragrance est un nutriment pour levures qui augmente le taux de conversion des précurseurs thiolés aromatiques par les levures exprimant le gène IRC-7 en composés thiolés aromatiques. Le nutriment de levure soutient également la levure dans la production de composés positifs pour l'arôme et la saveur tels que les esters, les terpènes et les norisoprénoïdes.
- Améliore la stabilité de l'arôme de la bière en réduisant les composés tels que les aldéhydes, les cétones et les lactones qui sont associés au vieillissement de la bière.
- Réduit la nécessité d'utiliser de grandes quantités de variétés de houblon riches en thiols.
- Améliore les profils aromatiques et gustatifs de la bière de manière efficace, naturelle et durable.

DOSAGE & UTILISATION

Dosage typique : 40 g/hl de moût froid/bière

Il est recommandé d'ajouter 20 g/hl de FERMOPLUS® Fragrance directement dans le moût froid, et 20 g/hl supplémentaires lors du houblonnage à sec ou du soutirage de la bière (à 2°P ou ~8 points de SG au-dessus de la gravité finale visée).

Aucune réhydratation n'est nécessaire.

Il est essentiel d'utiliser des levures de brasserie qui expriment le gène IRC-7, ce qui permet de débloquent et de libérer les précurseurs thiolés présents dans FERMOPLUS® Fruity. *Pour obtenir de l'aide dans le choix des levures de brasserie, contactez l'équipe technique d'AEB Brewing.*

EMBALLAGE & STOCKAGE

FERMOPLUS® Fruity est conditionné dans :

Emballages de 1 kg net dans des cartons de 4 kg..

Veillez contacter votre service clientèle AEB local pour connaître les conditionnements spécifiques à votre pays.

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Dès l'ouverture, utiliser le produit le plus rapidement possible. Les paquets qui ont été ouverts et partiellement utilisés doivent être conservés hermétiquement. S'il y a des signes de détérioration pendant le stockage d'un sac ouvert, ne pas l'utiliser et jeter le contenu de manière appropriée. *En cas de doute, veuillez contacter le service technique d'AEB.*

CONFORMITÉ

Ce produit est conforme aux directives FAO/OMS-JECFA-FCC.

Pour de plus amples informations, veuillez vous référer à la fiche de conformité (CDS) ou contacter le service de contrôle de la qualité du Groupe AEB.

HANDLING & SAFETY

Voir la fiche de données de sécurité (SDS) pour plus d'informations.

CERTIFICATION DE QUALITÉ & OGM

Ce produit est fabriqué conformément au système de gestion de la qualité certifié ISO 9001, appliquant les BPF et la norme HACCP.

L'enzyme contenue dans ce produit n'est pas produite par un micro-organisme génétiquement modifié (OGM).

Pour plus d'informations, voir la fiche de données de conformité (CDS) ou contacter le service de contrôle de la qualité du groupe AEB

CONTACTS

Pour plus d'informations, visitez le site www.aeb-group.com ou envoyez un courriel à info@aeb-group.com.

Le groupe AEB est un leader dans les domaines de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration, des détergents, de l'équipement et de la biotechnologie pour les industries de la brasserie, du vin, des boissons et de l'alimentation. AEB a une présence mondiale avec des sites de production dans le monde entier et des installations dédiées à la recherche et au développement avec des laboratoires de contrôle de la qualité.